

A MIKÓ-VÁR TÖRTÉNETE

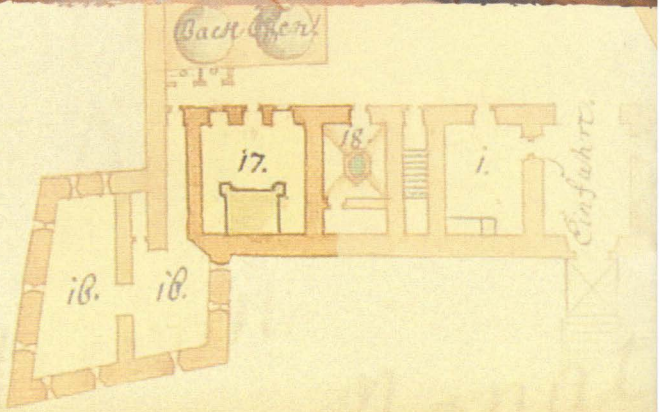
EGY 18. SZÁZADI KONYHA ÍZEI

MA IS ELKÉSZÍTHETŐ!



CSÍKI SZÉKELY MÚZEUM

530132 Csíkszereda,
Vár tér 2.
Hargita megye, Románia
T +40 266 372 024
T/F +40 266 311 727
info@csikimuzeum.ro
www.csikimuzeum.ro



Korabeli szöveg:
Szántó András – gasztronómia történész

Mai receptek:
Bencze László – mesterszakács

Ötletgazda:
Kaján Imre

Szerkesztés: Gyarmati Zsolt, Kósa Béla
Fotó: Spotfilm Kft.
Design: Csillag István

Köszönjük a Hunguest Hotel Fenyő
és a Decean Kft. támogatását

© Csíki Székely Múzeum

Az Ínyenc Olvasóhoz!

Vártörténeti kiállításunk harmadik termében eredeti helyén rekonstruáltuk a 18. századi osztrák katonai laktanya tiszti konyháját. A helyszínen forgatott, és azóta megtekinthető kosztümös rövidfilm az egykori konyha nyüzsgését kelti életre, melynek központi témája a hat fogásos főúri menü elkészítése és tálalása.

A korabeli ételek és ételsorok felidézéséhez autentikus forrásokat kerestünk. A 17-18. század fordulóján, a korábbi – az erdélyi főúri konyhára is jellemző – étkezési formák és szokások fokozatosan megváltoztak. A reneszánsz hagyományok főként francia hatásra átalakultak, azonban Erdélyben sokkal tovább őrizték a korábbi „asztali szokásokat", mint a királyi Magyarországon.

A Keszei János által 1680-ban magyarított, Bornemisza Anna (Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége) által használt és kéziratban fennmaradt szakácskönyv vonatkozó részeit, valamint a „Szakács Tudomány" című erdélyi fejedelmi szakácskönyvből származó recepteket ajánljuk figyelmükbe.

Izgalmas gasztronómiai időutazásra invitáljuk Önöket és jó étvágyat kívánunk!

Gyarmati Zsolt,
múzeumigazgató

Keserűlapi saláta

Keserű lapu saláta

Mikor az keserű lapunak elöl egy arasznyi az ina, vágd el. Az olaszok így élnek vele: tálban metélik vagy tányéron, megsózzák, borsolják (az egész borsot általában az ételbe belefőzik, a tört borsot a majdnem kész, vagy tálalás előtti ételekre szórják) s úgy eszik meg. Mi magyar szakácsmesterek szintén úgy sózzuk be, mint az ugorkát, vagy saláta kórót; igen élünk vele, míg elérkezik az saláta s az ugorka. Ezt is meg szoktuk fonnyasztani.

Keserűlapi saláta

A korabeli nyelvhasználat szerint nagy valószínűséggel a bojtorjánt jelöli a keserű lapu vagy lapi. Mivel napjainkban friss bojtorjánt nem használunk ételkészítéshez, valamint a 17. századi recept utal az olasz szokásokra, ételünk elkészítéséhez a ma már szinte minden nagyobb bevásárlóközpontban kapható zöldsaláta félét, a rukkolát választottuk alapanyagul.

A zsenge rukkolát jól megmossuk, lecsepegtetjük, majd salátás tálba halmozzuk. Frissen tört színes borskeverékkel fűszerezzük, extra szűz olivaolajjal és frissen sütött pirítóssal tálaljuk.



Töltött borjúszegy

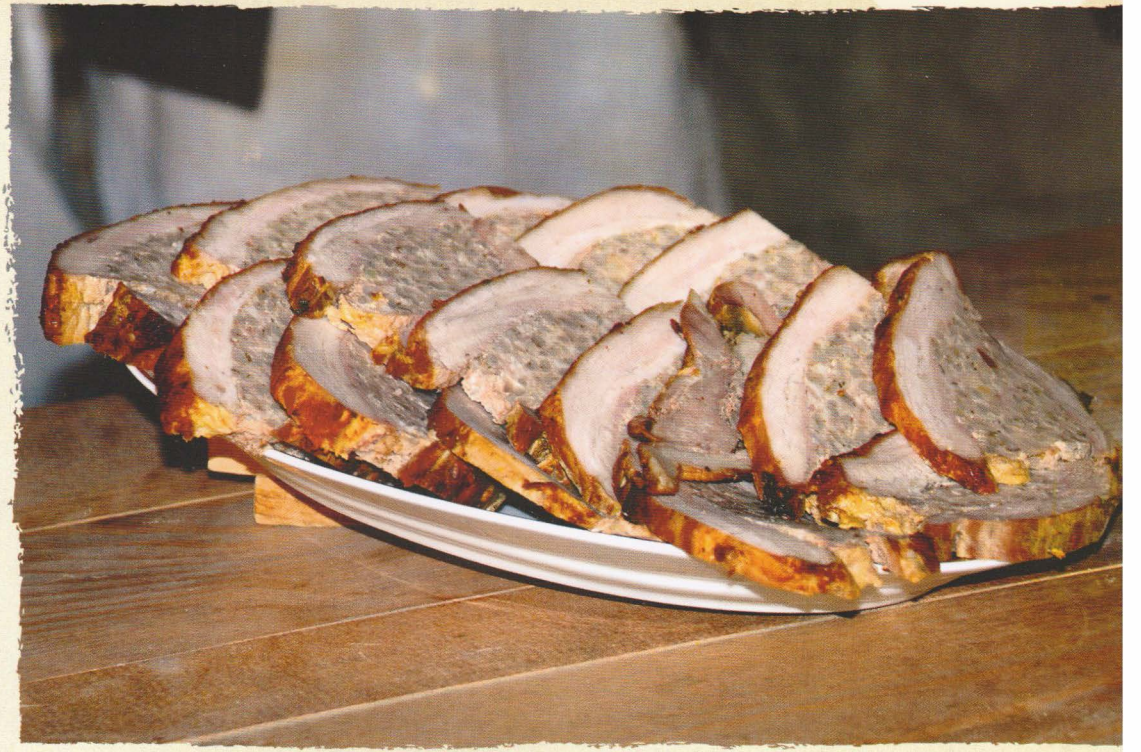
Borjúnak az szegye töltve, tiszta borssal

Az borjúnak az szegyét vedd ki egészen, az késeddel az bűrének az alját igazgassad meg, az hol az töltelék lészen. Az tikmonyat tedd fel, főzzed meg szépen, szűrd el az levét, öss vizet hideget reá és hámozzad meg, tiszta asztalon szalonnával petrezselyem levéllel vágd össze, borsold meg, megsózzad az tölteléket, nyers tikmonyat is tölts bele, az mennyi elegendő lészen és töltsd az borjú húsnak az szegyébe. Ezt aztán czövekeld avagy varrjad be, hogy az töltelék ki ne fusson belőle. Azt mosd ki szépen, aztán fonnyaszd ki, hogy kifonnyasztod abárold meg (először párold azután főzzed), csináld illendő (megfelelő méretű) fazékban. Végy tehénhúslét vagy abállást reá, ha az nincsen levében is megfőzheted. Azt hogy megabálod petrezselyem gyökeret, fokhagymát hányj reá egészen, szerecsendió virágot, petrezselyem levelet, savát is megadjad (sózd meg). Az mikor fel akarod adni, az előtt félórával megborsoljad, gyömbérezzed, mikor fel akarod adni egészen adjad fel, az czöveket avagy cérnát kivonjad belőle. Mikor feladod az tálban három, vagy négy szeltet (szelet kenyeret) is alája.

Töltött borjúszegy

Az egész borjúszegyet megmossuk, hegyes, éles késsel - ahol a hús rétegei mutatják - felszúrjuk, így készítjük el a töltelék helyét. Besózzuk, borsozzuk, majd elkészítjük a tölteléket. Keményre főtt tojásokat megpucolunk, összetörünk, hozzáadjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet, az apróra vágott szalonnát, és nyers tojást. Sóval, őrölt borssal keverjük össze a töltelék alapanyagait, majd töltsük az előkészített borjúszegybe! Hústűvel tűzzük össze a betöltött borjúszegy nyílásait, majd forró sertészsíron pirítsuk meg a hús minden oldalát, ezután kevés marhahúslevessel felöntve kezdjük párolni, majd abálni! Ha a hús már majdnem puha, adjunk hozzá petrezselyemgyökeret, fokhagymát, gyömbért, szerecsendió virágot, petrezselyem zöldjét, frissen tört borsot és sót! Ha a hús teljesen megpuhult, emeljük ki az abáló léből s távolítsuk el a hústűket! A tálaló edény aljába helyezzünk néhány szelet kenyeret s erre tálaljuk egészben a töltött szegyet!

(A mai szokások szerint a töltelékhez adhatunk tejbe áztatott kinyomkodott zsemlét, vagy párolt rizst. Készíthetjük sütőben is, természetesen ekkor húsleves nélkül. Érdemes a szegyet szeletelve tálalni.)



Zsályával tűzdelt angol hátszín

Tehénhús sályával ispékelve, akár majoránnával

A húst (például hátszint, vagy netán bélszint) mosd meg, vond nyársra és süssed erős tűznél. Annak utána bokrostul úgy vonjad bele a sályát vagy majoránnát (szárastól a levelekkel spékeld, tűzdeld). Amint sül öntözd meg forró vajas borral vagy tehénhúslével

Zsályával tűzdelt angol hátszín

Pácolt marhahátszínbe felszínétől a hús belseje felé haladva vékony pengéjű kés hegyével rézsútosan beszúrva réseket alakítunk ki, melyekbe egész, friss zsályaleveleket tűzdelünk. A zsályával tűzdelt hátszínt frissen tört borssal fűszerezzük, sóval ízesítjük, majd nagy lángon minden oldalát pirosra sütjük. Az eredeti recept szerint ezt nyárson sütjük, de elkészíthető otthoni körülmények között serpenyőben, vagy lábasban, illetve kerti grillsütőn is.



Jércepástétom linzertésztában sütve

Tyúkfi pástétommal

A tyúkfit tehénhússal együtt főzd (vagy húslevesben főzd). Készíts vagdalt petrezselyem levelet, szalonnát és lemonyát levelestül, ha lemonya nincsen, majorannát, borsold, citrommal is megcsinálhatod. Tésztából csinált fazékba a megsózott csirke húsát, szeletelt lemonyát, szalonnát, kevés tehénhús levet, vagdalt majorannát az jó szagáért tegyél s tésztából fedelet rá. Pinnatában vagy kemencében süsd, melegen add fel.

Jércepástétom linzertésztában sütve

Darált csirkehúshoz adjunk tejszínt, tojássárgáját, apróra vágott szalonnát, finomra vágott petrezselymet, lime-, vagy citromhéjat, ill. levet, sózzuk, borsozzuk, reszeljünk bele fokhagymát és friss gyömbért! Kuglófformát béleljünk ki linzertésztával, majd előmelegített sütőben süssük elő a tésztát! Az elősütött tésztába töltsük bele a jól összedolgozott pástétom masszát, tegyünk a tetejére is tésztát, szurkáljuk meg, majd közepes hőfokon süssük készre!

A megsült pástétomot kifordítjuk egy tálra, s mint a kuglófot, cikkekre vágjuk.



Potroboc

Potrobocz

Ezzel így élnek az székely atyafiak. Az szép tömlő túrót megszelik szélesen, avagy meg is morsolják, az kenyeret is megszelik, mint az túrós éteknek, alól az tálban túrót rak, felyül kenyeret, minden rendit az kenyérnek megrakja túróval. Tiszta fazékban vizet főz, vörös hagymát metsz reá, vajat bele. Mikor ezek elkészülnek, kolbászt, májost, vérest, kásást megsüt, s mikor szépen megsül, forró vízben megönti az tálban, az kenyeret reá rakja, az disznó aprólékját belé fedi s úgy adja fel.

Potroboc

Kenyérrel rakott túró disznótorossal, forró hagymás vízzel megöntve – ez az eredeti étel. Ennek ma is élő hagyományát csak részleteiben ismerjük, egészében nem, ezért az étel különböző ismert és kedvelt elemeinek egymáshoz illesztéséből jött létre a filmben szereplő kreáció. Minden eleme ismert és kedvelt étele volt már a 17. században is – és ma is az – a székely embernek nemtől, kortól, függetlenül.

Készítsünk egy kizsírozott kerek tálban szalonnapörccel, friss juhtúróval rakott puliszkát! Ezt borítsuk ki egy nagy kerek tálra, s rakjuk körül sült kolbásszal, véres, májas hurkával, sült szalonnával!



Aszalt szilva mézzel

Asszú szilva

Az asszú szilvát (aszalt) mosd meg egynehány meleg vízben, annak utána tiszta vízben tegyed fel, főzd meg erősen; hogy megfő, vedd ki, szűrd le az levét, tölts hideg vizet reá, ha penig győzöd azt várni hogy meghüljön, ugyanazon leszen. Ennek az szilvának hánd ki az magvát mind, az szilváját vágd meg az vágókéssel erősen, annak utána vedd egy tiszta serpenyőben vagy fazékban, szűrj mézet reá, borsold, sáfrányozd, szekfüvezd meg, két vagy három tikmonyat, egy kis vajat is csinálhatsz bele. Ezt az szilvát főzd meg vízben az szerszámával együtt, de az mennyere akarod ezt az szilvát készéteni, csak annyét készéts hozzá. Ebből az szilvából tortát is csinálhatsz, bélest, czipót is tölthetsz vele, fánkot is.

Aszalt szilva mézzel

A magozott aszalt szilvát mézes, szegfűszeges, sáfrányos, borsos vízben, esetleg vörösborban főzzük. A puha, ízes aszalt szilvát lecsepegtetjük, majd tálra halmozzuk, s megcsorgatjuk kevés mézzel.



